



Speiseplan vom 22.12. - 28.12.2025

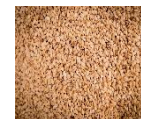
Montag

Pfannkuchen D1, B, M
mit Kohlrabi-Kartoffelragout D1, B
Bratpfelquark B



Dienstag

Kartoffeltaschen „Tomate Mozzarella“ D1,B,M
mit Tomatenlinsen D1 und Reis
Clementine



Mittwoch

Pasta D1,M
mit Lachs-Zitronensauce F,D1,B (Zitronensauce D1,B) und Rucola
Mohnkuchen D1,B,M



Donnerstag

Coq au vin rouge 5,D1,C (Gemüseragout D1,C)
mit Kartoffel-Selleriepüree B,C und Rosenkohl
Tiramisu D1,B,M



Freitag

Rinderbraten C (Blumenkohl-Käsemedaillons D1,B,M)
in Senfsauce D1,B,E mit Bandnudeln D1,M und Wintergemüse D1,B
Apfelküchle D1,B,M mit Vanillesauce D1,B



Samstag

Rostbratwurst E (Quorn-Bratwurst D1,M)
mit Sauerkraut 5 und Bratkartoffeln
Nachtisch D1,B,M



Sonntag

Kartoffelauflauf D1,B
mit geschmorter Ente c, Maronen 5 und Lauch
Nachtisch D1,B,M



Änderungen vorbehalten

Die Mitarbeiter der Küche wünschen guten Appetit !!

Unsere Speisepläne werden in Anlehnung an die Richtlinien der Forschungsanstalt in Dortmund und der deutschen Gesellschaft für Ernährung erstellt

1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoff, 3 geschwefelt, 4 geschwärzt, 5 mit Antioxidationsmittel, 6 mit Süßungsmittel 7 enthält eine Phenylalaninquelle, 8 mit Geschmacksverstärker, 9 mit Phosphat, 10 mit Nitrat A mit Soja, B mit Milch, C mit Sellerie, D mit Getreide(D1 Weizen, D2 Roggen, D3 Hafer, D4 Gerste, D5 Dinkel), E mit Senf, F mit Fisch, G mit Erdnüsse, H mit Krebstiere, I mit Nüssen(I1 Mandeln, I2 Haselnüsse, I3 Walnüsse, I4 Pistazien), J mit Weichtieren, K mit Schwefeldioxid und Sulphit, L mit Lupinen, M mit Eier, N mit Schalenfrüchte(vegetarische Alternative)